



Authentizität und Betrug

Information für den Handel zur Überwachung von Qualität und Sicherheit in biologischen Lebensmittelketten

Bo van Elzakker, Jochen Neuendorff, Hanne Torjusen, Katherine O'Doherty Jensen und Kirsten Brandt



© BLE, Bonn / Thomas Stephan

Herausgegeben von



in Zusammenarbeit mit



Dieses Kurzinfo gibt Händlerinnen und Händlern einen praktischen Überblick über Massnahmen zur Gewährleistung von Authentizität und Glaubwürdigkeit bei sieben biologisch erzeugten Produkten entlang der gesamten Produktionskette. Es zeigt auf, wo Verbesserungen möglich sind und was der Handel tun kann, um diese Bemühungen zu unterstützen. Weiterhin liegen in dieser Reihe Informationen über «Geschmack, Frische und Nährstoffe» sowie «Sicherheit und Kontamination» vor. Zusätzliche Informationen sprechen Konsumenten und Produzentinnen der sieben Lebensmittel an.



Gefördert durch die Kommission der Europäischen Gemeinschaft über die Leitaktion 5 des fünften Rahmenprogramms der Europäischen Gemeinschaft im Bereich Forschung, technologischen Entwicklung und Demonstration

Informationen des Organic HACCP-Projektes

Im EU-Forschungsprojekt «Organic HACCP» entstanden insgesamt 14 Kurzinformatios mit Informationen zur Optimierung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln in biologischen Lebensmittelketten (supply chains) aus ganz Europa. Das Projekt «Organic HACCP» (Hazard Analysis by Critical Control Points) hat Studien zu Konsumentenbedenken und Erwartungen bezüglich biologischer Anbausysteme ausgewertet und Informationen zu sieben typischen Lebensmittelketten in verschiedenen Regionen Europas gesammelt. Diese Informationen wurden anhand der unten aufgeführten Kriterien analysiert, um kritische Kontrollpunkte (CCPs) zu identifizieren, an welchen auf die Qualität des Endproduktes Einfluss genommen werden kann. Die CCPs wurden mit Hilfe des international anerkannten HACCP-Konzeptes zur Prävention von Sicherheitsrisiken identifiziert. Erstmals wurde in diesem Projekt nebst gesundheitlichen Gefährdungspotenzialen eine ganze Palette weiterer Kriterien einbezogen. So soll aufgezeigt werden, wie sich Konsumentenerwartungen umfassender berücksichtigen lassen.

Übersicht über die untersuchten Kriterien

Die Lebensmittelketten wurden im Hinblick auf die nachfolgenden Kriterien analysiert: 1. Mikrobielle Toxine und abiotische Verunreinigungen; 2. Pathogene (Krankheitserreger); 3. Pflanzentoxine; 4. Frische und Geschmack; 5. Nährstoffgehalte und Zusatzstoffe; 6. Betrug; 7. Soziale und ethische Aspekte.

Im Projekt wurden 29 biologische Produktionsketten in verschiedenen Regionen Europas analysiert, die Tomaten, Weisskohl/-kraut, Äpfel, Wein, Eier, Milch und Weizenbrot umfassen. Auf der Projekthomepage www.organichaccp.org sind alle Ketten und die relevanten kritischen Kontrollpunkte im Detail beschrieben.

Das vorliegende Kurzinformatio gibt eine Übersicht über das Ergebnis der Analyse zur Authentizität, als Kriterium der sozialen und ethischen Aspekte, und zu Betrug. Zwei weitere Merkblätter für den Handel decken die Bereiche «Geschmack, Frische und Nährstoffe», sowie «Sicherheit und Kontamination» ab. Andere Merkblätter richten sich an Produzentinnen, Konsumenten und weitere Beteiligte.

Allgemeine Bemerkungen zu Authentizität

Authentizität bedeutet, dass ein Lebensmittel den Erwartungen an seine Produktion, den Transport und den Handel entspricht. Viele Konsumenten erwarten von einem biologisch produzierten Lebensmittel, dass es von kleinen, lokalen Betrieben stammt, die eine grosse Palette an Kulturen pflegen und verschiedene Tierarten halten. Gleichzeitig möchten auch viele Konsumenten, dass die Produkte im Vergleich mit konventionellen Produkten erschwinglich sind, was aber voraussetzt, dass die Produktion in grossen und spezialisierten Betrieben gemacht wird. Deshalb ist es oft

nicht möglich, allen Erwartungen der Konsumentenschaft gerecht zu werden. Die meisten Konsumentinnen sind sich dessen bewusst und können entweder den nicht ganz «perfekten» Hintergrund der Produktion oder aber den höheren Preis akzeptieren.

Deshalb kommt das Festlegen von zusätzlichen Anforderungen an die biologische Produktion mit dem Ziel in allen Einzelheiten den höchstmöglichen Standard zu erreichen, nur einer Minderheit der Konsumenten zu Gute, die durch ihren Einkauf eine nachhaltige Lebensmittelproduktion unterstützen möchten. Wenig begüterte Bevölkerungsschichten und Einkäufer öffentlicher Betriebe würden hingegen vom Kauf biologischer Lebensmittel abgehalten. Diese Tendenz steht im Widerspruch zu den Idealen des biologischen Landbaus. Wenngleich Erneuerungen zur weiteren Optimierung der biologischen Landwirtschaft unbedingt zu fördern sind, ist doch die wahrheitsgetreue Information über den sozialen und ethischen Hintergrund jedes Lebensmittels derzeit die wichtigste Aufgabe, um die Authentizität zu optimieren. Somit kann jede Konsumentin, jeder Konsument eine individuelle Kaufentscheidung treffen.

Dies bedeutet, dass die mitgelieferten Informationen auf den biologischen Produkten, wie Bilder und Texte, sehr genau die Herkunft, die Produktionsstätten und -methoden wiedergeben sollen. Als wichtige Voraussetzung für eine erfolgreiche Biobewegung gilt, dass die Konsumentinnen und Konsumenten davon ausgehen können, dass die Lieferanten nicht durch das Zurückhalten oder Verzerren von Informationen ungerechtfertigten Vorteile erzielen.

Allgemeine Bemerkungen zu Betrug

Die EU-Bioverordnung Nr. 2092/91 ist in erster Linie auf den Schutz der Konsumenten ausgerichtet und definiert die Anforderungen, welche erfüllt werden müssen, damit ein Produkt als biologisch gekennzeichnet werden darf. Diese Anforderungen umfassen die jährlichen Inspektionen der Produktions- und Verarbeitungsbetriebe durch eine unabhängige Kontrollstelle, die Dokumentation aller Einkäufe und Verkäufe biologischer Ware sowie spezielle Massnahmen, um die Vermischung mit konventionellem Material auszuschliessen. Betrug in diesem Sinne liegt also vor, wenn ein Produkt als biologisch hergestellt verkauft wird, obwohl die in der Bioverordnung festgelegten Anforderungen nicht erfüllt sind.

Die Inspektionen verursachen Produzenten, Verarbeitungsbetrieben und dem Handel erhebliche Kosten. Deshalb sollten zukünftige Verbesserungen in der Inspektion darauf abzielen, Betrug effizient aufzudecken ohne dass die grosse Mehrheit der ehrlichen Marktteilnehmer durch noch höhere Kosten belastet wird. Eine Möglichkeit könnte sein, dass Routineinspektionen durch unangemeldete Besuche von spezialisiertem Personal ersetzt werden. Es könnte auch verlangt werden, dass Produzenten selber geeignete Massnahmen zur Verhinderung von Gesundheits- und Sicherheitsproblemen in den Kulturen und bei den Tieren durchführen.

In jedem Fall wird eine enge und verpflichtende Zusammenarbeit mit anderen Betrieben in der Lebensmittelkette das Betrugsrisiko reduzieren, da in ökonomisch gesicherten Betrieben die Motivation für Ehrlichkeit erhöht ist und Verletzungen der Sorgfaltspflicht abnehmen.

Tierische Produkte (Milch und Eier)

Milch und Eier stammen aus sehr gut organisierten Ketten. Diese Produkte werden regelmässig ausgeliefert und müssen aus Sicherheitsgründen schnell bis zum Produktionsbetrieb zurückverfolgt werden können. In vielen Ketten ist deshalb die Prüfung von Stichproben auf Rückstände von Antibiotika Standard. Diese gute Kontrolle minimiert das Betrugsrisiko.

Was die Authentizität anbelangt, ist Information über die Identität des Produktionsbetriebs auf den Verkaufsschalen oftmals nur als Code ersichtlich und deshalb für die Konsumenten nicht transparent genug. Dies ist auch in Bezug auf Futtermittel wichtig, die mit (bis zu 10 %) konventionellem Futter angereichert sein dürfen, oder auf Milch, die homogenisiert wird. Informiert werden sollte auch über die Tierhaltung, speziell hinsichtlich Auslauf und tiergerechter Haltung.

Pflanzliche Produkte (Weisskohl/-kraut, Tomaten und Äpfel)

Bei pflanzlichen Produkten aus Europa ist es relativ einfach, die Produktionsfläche mit dem Produktionsvolumen in einen Zusammenhang zu bringen. Doch Pestizidrückstände können unabsichtlich oder durch Fahrlässigkeit aus der nahen konventionellen Parzelle auf biologische Produkte gelangen. Es gibt sehr effiziente Analysemethoden, um Pestizidrückstände inklusive Kupfer nachzuweisen, und die Prüfung von Stichproben auf Rückstände ist in vielen Ketten selbstverständlich. Auch hier ist, ähnlich wie bei der tierischen Produktion, das Betrugsrisiko weitgehend ausgeschlossen. Die Erzeugnisse werden oftmals direkt auf dem Produktionsbetrieb abgepackt. So wird üblicherweise, wenn auch nicht in allen Fällen, über Herkunft eines Produkts informiert.

Bezüglich der Authentizität ist es auch wichtig zu wissen, ob biokonforme Spritzmittel eingesetzt wurden, insbesondere Kupfer. Weiter muss bekannt sein, ob Früchte unreif geerntet und unter welchen Bedingungen sie gelagert wurden. Konsumentinnen und Konsumenten betrachten die Kennzeichnung mit einem Erntedatum als Hinweis für das Engagement für gute Qualität.

Verarbeitung (Wein und Weizenbrot), Verpackung, Lagerung und Transport (alle Ketten)

Wie in reinen Biounternehmen umfassen die Anforderungen für eine Zertifizierung auch Betriebe mit Verarbeitung von konventionellen und biologischen Produkten die genaue Dokumentierung der Mengen an eingegangenen und aus-

gegangenen Biowaren. Zudem müssen in solchen Betrieben bevor sie mit Maschinen und Geräte bevor sie mit Bioprodukten in Kontakt kommen gründlich gereinigt werden. Bei diesen Betrieben ist das Risiko einer Vermischung mit konventioneller Ware oder der zufälligen, fahrlässigen oder absichtlichen Verwendung von nichtbiologischen Zusätzen viel höher als auf einem ausschliesslich biologisch arbeitenden Betrieb.

In Zusammenhang mit Authentizität ist die Bewertung verschiedener Verarbeitungs- und Verpackungsmethoden hinsichtlich Qualität, Preis und Image Gegenstand fortlaufender Diskussionen. Sowohl für Brot als auch für Wein kommen vielfältige Produktionseinrichtungen zum Einsatz, von der manuellen Verarbeitung auf dem Produktionsbetrieb bis zur Verarbeitung in einem grossen Unternehmen mit ausgefeilter Technologie. Das eröffnet den Konsumentinnen und Konsumenten grosse Auswahlmöglichkeiten.

Empfehlungen für den Handel

- Produkte sollten keinesfalls aus unbekannten Quellen stammen, sondern möglichst aus kurzen Beschaffungsketten (mit wenigen Handelsschritten) von biologischen Produktions- und Verarbeitungsbetrieben sowie Lagerhaltungen.
- Zeigen Sie Ihr Vertrauen zu den Lieferanten, indem Sie faire, langjährige und gegenseitig verpflichtende Beziehungen pflegen.
- Die Qualitätsprüfung soll die Analyse von Stichproben auf Pestizidrückstände oder andere unerwünschte Substanzen beinhalten. Diese sollten durch ein eigenes Labor oder eine akkreditierte und vertrauenswürdige Institution vorgenommen werden.
- Bioproduzenten vollführen immer öfter einen Spagat, um gute Qualität zu immer tieferen Preisen anbieten zu können. Wenn die Produktion dorthin verlagert wird, wo sie am billigsten ist, muss mit einem Anstieg des Betrugsrisikos gerechnet werden. Entscheiden Sie, was das Beste für die Konsumenten und das Image der Bioproduktion ist.
- Stellen Sie wenn möglich Informationen über Ihre Lieferanten für die Konsumentenschaft zur Verfügung. So können Sie zeigen, dass alle Akteure der Kette Verantwortung für das Produkt übernehmen. Ein Internetauftritt kann Bilder der Produktionsstätten zeigen, über «Fair Trade»-Abkommen berichten, oder dokumentieren, wie das Produkt behandelt wird. Richten Sie auch eine Anlaufstelle für Kritik, Lob oder Verbesserungsvorschläge ein.

:

Fortsetzung im QLIF-Projekt

Das Projekt Organic HACCP hat mehrere Bereiche identifiziert, in welchen weiterführende Forschung nötig ist, um die Überwachung der Qualität und Sicherheit von biologischen Produkten zu verbessern. Im Jahr 2004 hat das Projekt «QualityLowInputFood» (QLIF, www.qlif.org) begonnen, um das Qualitätsverständnis von biologischen Lebensmitteln zu erweitern und zu vertiefen. QLIF ist ein Projekt im 6. Rahmenprogramm der Europäischen Kommission mit 31 Teilnehmern aus 15 Ländern. Untersucht werden Qualitätsparemeter, Sicherheit und Effektivität von biologischen und integrierten Landwirtschaftssystemen. Die nachfolgenden Themen, die für Authentizität und Betrug relevant sind, werden bei QLIF abgedeckt

- Untersuchungen der Beziehungen zwischen verschiedenen Aspekten von Lebensmittelqualität, Konsumentenwahrnehmung und Kaufverhalten (2004–2007)
- Entwicklung eines Leitfadens zur Evaluierung von Verarbeitungsstrategien (Verarbeitungsstrategien, 2004–2006)
- Entwicklung von HACCP-Verfahren in biologischen Produktionsketten sowie Ausbildungskurse für Berater (Transport, Handel und Verkauf, 2006–2008)

Hinweise der Herausgeber

Die Herausgeber und die Autoren bedanken sich bei der Europäischen Union (5. Rahmenprogramm) und beim Staatssekretariat für Bildung und Forschung (SBF, CH) für die finanzielle Unterstützung des Projektes «Recommendations for improved procedures for securing consumer oriented food safety and quality of certified organic products from plough to plate» (Organic HACCP; QLK1-CT-2002-02245). Der Inhalt dieser Publikation gibt die Meinung der Autoren wieder und nicht die Haltung der EU oder deren zukünftige strategische Ausrichtung in diesem Bereich.

Der Inhalt liegt in der Verantwortung der Autoren. Die vorgelegten Informationen stammen aus Quellen, welche von den Autoren als vertrauenswürdig eingestuft wurden. Diese Quellen garantieren jedoch keine Vollständigkeit. Die Informationen werden ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, mit der stillschweigenden Vereinbarung, dass jede Person, die sich danach richtet oder ihre Einstellung ändert, dies ausschliesslich auf eigene Verantwortung tut.

Bibliografische Information

Bo van Elzakker, Jochen Neuendorff, Hanne Torjusen, Katherine O'Doherty Jensen, Kirsten Brandt (2005): Authentizität und Betrug. Informationen für Händler zur Überwachung der Qualität und Sicherheit in biologischen Lebensmittelketten. Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), CH-5070 Frick, Schweiz.

© 2005, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), und Universität Newcastle upon Tyne

▪ FiBL, Ackerstrasse, CH-5070 Frick, Tel. +41 62 865 72 72, Fax +41 62 865 72 73, E-Mail info.suisse@fibl.org, Internet <http://www.fibl.org>

▪ University of Newcastle, Agriculture Building, UK – NE1 7RU, Newcastle upon Tyne, E-mail organic.haccp@ncl.ac.uk, Internet <http://www.ncl.ac.uk/afrd/about/>

Übersetzung: Gabriela S. Wyss, FiBL, Frick und Alberta Velimirov, Ludwig-Boltzmann-Institut Wien

Sprachliche Bearbeitung: Markus Bär, Bär PR, Basel

Gestaltung: FiBL

Logo Organic HACCP: Tina Hansen, DARCOF, DK

Eine PDF Version kann gratis von der Projekthomepage (www.organichaccp.org) oder über www.orgprints.org/view/projects/eu-organic-haccp.html heruntergeladen werden. Gedruckte Exemplare können bestellt werden beim FiBL Shop (shop.fibl.org).

Autorinnen und Autoren

Bo van Elzakker (Agro Eco), Jochen Neuendorff (Gesellschaft für Ressourcenschutz GfRS), Hanne Torjusen (SIFO), Katherine O'Doherty Jensen (KVL) und Kirsten Brandt (UNEW)

Kontakt

- Agro Eco: Agro EcoConsultancy BV, P.O. Box 63 6720 AB, Bennekom, Niederlande
Tel. +31 318 420 405
Fax +31 318 414 820
E-Mail b.vanelzakker@agroeco.nl
Homepage: www.agroeco.nl/en/organisation/people/
- GfRS Resource Protection Ltd.: Prinzenstrasse 4, D- 37073 Göttingen, Germany, <http://www.gfrs.de>

Zielsetzungen von Organic HACCP

Die Zielsetzungen dieser konzertierten Aktion sind die Darstellung der Produktionsweise und Kontrolle in biologischen Lebensmittelketten, mit besonderer Berücksichtigung von Konsumentenangelegenheiten, sowie das Erarbeiten und Kommunizieren von Optimierungsempfehlungen. Das zweijährige Projekt begann im Februar 2003. Die Resultate des Projektes, einschliesslich einer Datenbank mit den kritischen Kontrollpunkten (CCPs) bei den analysierten Lebensmittelketten, sind auf der Projekthomepage www.organichaccp.org einsehbar.

Projektpartner

- Universität Newcastle (UNEW), Newcastle upon Tyne, Grossbritannien
- Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Frick, Schweiz
- Royal Veterinary and Agricultural University (KVL), Kopenhagen, Dänemark
- Institut für Lebensmittelwissenschaften und Technologie (ISA), Avellino, Italien
- Universität Aberdeen (UNIABDN), Aberdeen, Grossbritannien
- Ludwig Boltzmann Institut für Biologischen Landbau (LBI) Wien, Österreich
- Universität Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Vila Real, Portugal
- Agro EcoConsultancy BV (Agro Eco), Bennekom, Niederlande
- Institut für Konsumentenforschung (SIFO), Oslo, Norwegen